

ZUTATEN für ca. 30 Würste à ca. 85 g

3 EL Fenchelsamen
3 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Pimentkörner
1 EL Wacholderbeeren
5 getrocknete Chilischoten
1 Bund Oregano
1 Zweig Rosmarin
0,6 kg Lardo (marinierter italienischer Speck)
1,4 kg Wildschweinbauch und -nacken
3 Knoblauchzehen
200 g fein gewürfelte Zwiebeln
1 EL Öl
3 Lorbeerblätter
abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone
20 g Salz
½ frisch geriebene Muskatnuss
1 Fenchelknolle (ca. 180 g), fein gewürfelt
Schweinedarm 28/30 (mindestens 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)



ZUBEREITUNG

Fenchelsamen, Pfeffer, Piment, Wacholder und Chili in einer Pfanne anrösten, in einem Mörser fein zerstoßen. Oreganoblätter und Rosmarinnadeln abzupfen. 400 g Lardo grob würfeln. Wildschweinfleisch und restlichen Lardo in längliche Streifen schneiden. Knoblauch abziehen. Zwiebelwürfel im heißen Öl glasig dünsten, abkühlen. Mit Fleisch- und Speckstreifen, gerösteten Gewürzen, Kräutern, Lorbeer, Knoblauch, Zitronenschale, Salz und Muskat gründlich mischen. Wurstmischung durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Ein Viertel der Wurstmasse nochmals durch die grobe Scheibe drehen. Nun Fenchel- und Lardowürfel zufügen. Die Wurstmasse mit den Händen gründlich vermengen und in eine Wurstmaschine füllen. Die mittlere Fülltüle aufsetzen, den Darm auffädeln. Die Masse nach und nach in den Darm pressen. Etwa 18 cm lange Würste abdrehen.

ZUTATEN für ca. 55 Würste à ca. 45 g

3 EL Pimentkörner
3 EL Kreuzkümmel
2 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL Koriandersamen
35 g getrocknete, mittelscharfe Chilischoten (je nach Schärfegrad die Menge reduzieren)
1,5 kg ausgelöstes Hammelfleisch (Schulter und Nacken; ggf. beim Metzger vorbestellen)
0,5 kg Hammelfett
1 Bund frischer Koriander
3 Knoblauchzehen
100 g Tandoori-Gewürzpulver (Tüte)
25 g Meersalz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
feiner Lamm Darm (Saitlinge) 22/24 (mindestens 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)

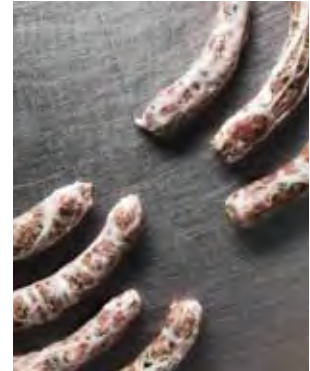


ZUBEREITUNG

Piment, Kreuzkümmel, Pfeffer, Koriander und Chili in einer Pfanne anrösten, in einem Mörser fein zerstoßen. Hammelfleisch und -fett in längliche Stränge schneiden. Korianderblätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Vorbereitetes Fleisch und Fett mit gerösteten Gewürzen, Koriander, Knoblauch, Tandoori-Gewürz, Salz und Zitronenschale gut vermengen. Die Wurstmischung durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Wurstmasse gründlich mit den Händen durchkneten und in eine Wurstmaschine füllen. Die kleine Fülltüle aufsetzen, Lamm Darm auf die Tülle fädeln und den Darm nicht zu prall nach und nach mit der Masse füllen. Etwa 15 cm lange Würstchen abdrehen.

ZUTATEN für ca. 35 Würste à ca. 85 g

4 EL weiße Pfefferkörner
1 EL Pimentkörner
3 EL Kümmelsamen
1,5 kg durchwachsene Schweineschulter
0,5 kg Schweinespeck
je ½ Bund Petersilie und Majoran
½ fein gewürfelte Zwiebel
1 EL Öl
3 Lorbeerblätter
20 g Meersalz
½ geriebene Muskatnuss
500 g Schweinenetz (ca. 20 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht)



ZUBEREITUNG

Pfeffer, Piment und Kümmel in einer heißen Pfanne anrösten, in einem Mörser fein zerstoßen. Schweinefleisch und Speck in lange Streifen schneiden. Petersilien- und Majoranblättchen abzupfen. Zwiebel im heißen Öl glasig dünsten. Gewürze, Lorbeer, Petersilie, Majoran, Zwiebel und Salz zum vorbereiteten Fleisch geben. Mit Muskat würzen und alles gründlich mit den Händen vermischen.

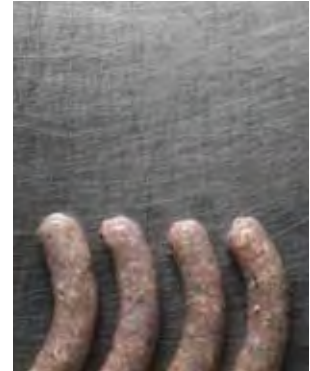
Wurstmischung durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Ein Viertel der Mischung nochmals durch den Fleischwolf drehen. Wurstmasse mit den Händen gut vermischen und in die Wurstfüllmaschine geben. Die mittlere Tülle aufsetzen. Schweinenetz längs vor der Wurstfüllmaschine ausbreiten. Etwa 15 lange Würste formen, mit ca. 2 cm Abstand zueinander längs auf das Schweinenetz legen. Würste ins Schweinenetz einrollen, sodass das Gewebe die Würste 2- bis 3-mal umhüllt. Würste mit einem Messer voneinander trennen.

ZUTATEN für ca. 23 Würste à 100 g

1 EL weiße Pfefferkörner
3 EL Koriandersaat
2 kg ausgelöstes Hähnchenkeulen-Fleisch, inkl. Haut
1 Bund Lauchzwiebeln
3 Stangen Zitronengras
1 Bund Koriander
20 g Meersalz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 kleine Thai-Chilischoten
28/30 Schweinedarm (ca. 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)

ZUBEREITUNG

Pfeffer und Koriander anrösten, fein mörsern. Lauchzwiebeln und Zitronengras fein schneiden. Korianderblättchen abzupfen. Hähnchenfleisch mit Salz, gemörserten Gewürzen, Zitronenschale, Lauchzwiebeln, Chili und Koriandergrün gut vermengen. Masse durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, anschließend mit den Händen gut vermischen und in eine Wurstmaschine füllen. Die mittlere Fülltülle aufsetzen, Wurstarm auf die Tülle fädeln. Masse nicht zu fest in die Därme pressen. Etwa 15 cm lange Würstchen abdrehen. Würstchen in 80 Grad heißem Wasser (mit einem Thermometer kontrollieren; darf nicht kochen!) ca. 15 Minuten brühen. Herausnehmen und sofort in reichlich kaltem Wasser abkühlen lassen.

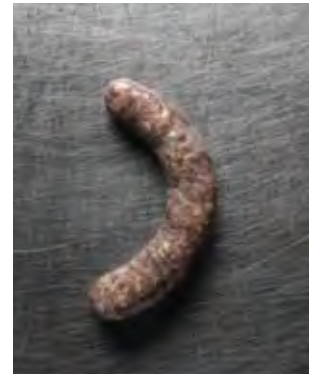


AUEROCHSBRATWURST mit Morchel und Walnuss – die BEEF!-Edition

BEEF! Seite 40

ZUTATEN für ca. 17 Würste à 150 g

90 g getrocknete Morcheln
1,6 kg durchwachsenes Auerochsenfleisch vom Bauch oder Wade
400 g Kalbsfett
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
2 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Koriandersaat
1 EL Pimentkörner
100 g grobe Zwiebelwürfel
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Öl
2 Lorbeerblätter
200 g Walnüsse, gehackt
2 Lauchzwiebeln in feinen Ringen
20 g Meersalz
500 g fein gewürfelter Staudensellerie
Schweinedarm 28/30 (mindestens 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)



ZUBEREITUNG

60 g Morcheln in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Pilze abgießen und das Einweichwasser bis auf 1 EL einkochen. Fleisch und Kalbsfett in längliche Streifen schneiden. Kräuter abzupfen. Pfeffer, Koriander und Piment anrösten, in einem Mörser fein zerstoßen. Zwiebeln und Knoblauch im Öl glasig dünsten. Gewürze, Kräuter, Walnüsse, eingeweichte Morcheln, Morchel-Reduktion, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Knoblauch und Salz mit Händen gründlich mit dem vorbereiteten Fleisch und Fett vermischen. Wurstmasse durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Ein Drittel der Masse nochmals durchdrehen. Restliche Morcheln evtl. grob hacken, mit Staudensellerie zur Wurstmasse geben und alles mit den Händen gut durchkneten. Masse in eine Wurstmaschine füllen, die mittlere Fülltülle aufsetzen. Därme auf die Tülle fädeln. Masse nicht zu fest in die Därme pressen. Etwa 20 cm lange Würste abdrehen.

ZUTATEN für ca. 15 Würste à 31 cm Länge

4 EL weiße Pfefferkörner
660 g Schweineschulter
660 g Schweinenackenfett
660 g Rinderbauch
20 g Meersalz
½ geriebene Muskatnuss
fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 extrafrisches Ei
500 g Schweinenetz (ca. 20 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht)

ZUBEREITUNG

Pfeffer anrösten, in einem Mörser fein zerstoßen. Fleisch und Fett in längliche Streifen schneiden. Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale zum Fleisch geben und alles gut vermischen. Mischung durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zur Bindung das Ei zur Wurstmasse geben und alles sehr gut miteinander verkneten. Wurstmasse in eine Wurstfüllmaschine geben, die große Fülltülle aufsetzen. Schweinenetz vor der Wurstfüllmaschine längs ausbreiten. Etwa 31 cm lange Würste formen, mit ca. 2 cm Abstand zueinander längs auf das Schweinenetz auflegen. Würste ins Schweinenetz einrollen, sodass das Gewebe die Würste 2- bis 3-mal umhüllt. Würste mit einem Messer voneinander trennen.



ZUTATEN für ca. 25 Würste à 80 g

3 EL weiße Pfefferkörner
3 EL Kümmelsamen
je ½ Bund Petersilie und Majoran
1,3 kg fette Schweineschulter oder Schweinebauch
0,7 kg durchwachsene Kalbsfleischabschnitte
3 Knoblauchzehen
20 g Salz
½ geriebene Muskatnuss
feine Schweinedärme 26/28 (ca. 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)

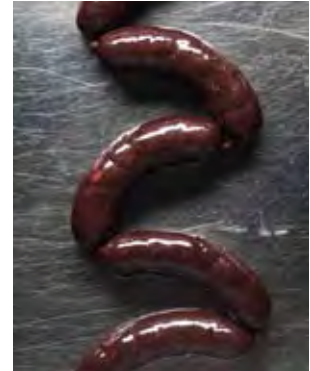
ZUBEREITUNG

Pfeffer und Kümmel in einer heißen Pfanne anrösten und in einem Mörser fein zerstoßen. Petersilien- und Majoranblättchen abzupfen. Fleisch in längliche Streifen schneiden. Knoblauch abziehen. Pfeffer, Kümmel, Majoran, Petersilie, Salz, Muskat und Knoblauch auf das vorbereitete Fleisch geben und alles gut miteinander verkneten. Das marinierte Fleisch durch die feine Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Wurstmasse mit den Händen gründlich vermengen und in eine Wurstmaschine füllen. Die feine Fülltülle ansetzen und den vorbereiteten Schweinedarm auffädeln. Den Darm nicht zu fest mit der Masse füllen. Etwa 15 cm lange Würste abdrehen.



ZUTATEN für ca. 30 Würste à 70 g

4 EL schwarze Pfefferkörner
4 EL Pimentkörner
3 EL Koriandersaat
2 EL Wacholderbeeren
3 EL Fenchelsamen
2 EL Kreuzkümmelsamen
25 g getrocknete Pimentos
300 g fetter Speck
300 g durchwachsesenes Schweinefleisch (Nacken oder Schulter)
200 g grobe Zwiebelwürfel
1 EL Öl
50 g Rundkornreis
3 EL Paprikapulver, edelsüß
½ geriebene Muskatnuss
25 g Meersalz
1,5 l Schweineblut (beim Metzger bestellen)
grober Schweinedarm 30/32 (mindestens 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)



ZUBEREITUNG

Pfeffer, Piment, Koriander, Wacholder, Fenchel, Kreuzkümmel und Pimentos anrösten, fein zerstoßen. Speck in grobe Würfel schneiden. Fleisch in längliche Streifen schneiden. Fleisch und Speck durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Zwiebel im Öl glasig dünsten. Gewürze, vorbereitete Wurstmasse, Zwiebeln, Reis, Paprika, Muskat und Salz mit dem Blut gut verrühren. Die Wurstmischung in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren bis zu einer cremigen Konsistenz erhitzen (ca. 75 Grad). Schüssel in kaltes Wasser stellen und Masse unter gelegentlichem Rühren abkühlen. Wurstmasse in eine Wurstmaschine füllen, die mittlere Tülle aufsetzen. Darm auf die Tülle fädeln und locker mit der Wurstmasse füllen. Etwa 10 cm lange Würste abdrehen. Morcilla in heißem Wasser (80 Grad; Garthermometer) ca. 45 Minuten brühen. In kaltem Wasser auskühlen lassen.

ZUTATEN für ca. 20 Würste à 180 g

3 EL weiße Pfefferkörner
8 g Macis (Muskatblüte)
1,4 kg durchwachsene Kalbfleischabschnitte
0,2 kg Schweinenackenspeck
25 g Meersalz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
10 Eiswürfel
400 ml Vollmilch (3,5 % Fett)
grober Schweinedarm 30/32 (mindestens 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)

ZUBEREITUNG

Pfeffer und Macis in einer heißen Pfanne anrösten und in einem Mörser fein zerstoßen. Kalbfleisch und Schweinespeck in längliche Streifen schneiden. Das vorbereitete Fleisch und Speck mit den zerstoßenen Gewürzen, Salz und Zitronenschale vermischen und 3-mal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Anschließend die Wurstmasse kalt stellen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Wurstmasse in 2–3 Portionen mit jeweils etwas Eis in einem Cutter sehr fein zerkleinern (cuttern). Jeweils Hälfte, bzw. zwei Drittel der Milch langsam zugeben, bis Wurstmasse und Milch vollständig emulgiert sind. Den Cutter sofort stoppen. Wurstbrät in eine Wurstmaschine füllen und die mittlere Fülltüle ansetzen. Den Schweinedarm auf die Tülle fädeln. Wurstmasse in den Darm pressen, dabei den Darm nicht zu fest füllen. Etwa 20 cm lange Würste abdrehen. Wasser in einem weiten Topf auf 80 Grad erhitzen. Olma im heißen Wasser (darf nicht kochen; am besten mit einem Thermometer kontrollieren!) ca. 30 Minuten brühen. Anschließend herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen lassen.



ZUTATEN für ca. 14 Bratwürste à ca. 150 g

3 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL Pimentkörner
1 EL Wacholderbeeren
1 EL Kümmelsamen
1 kg durchwachsene Schweineschulter
0,5 kg Rinderbauch oder -wade
0,5 kg Schweinenackenspeck
je ½ Bund Petersilie, Majoran und Thymian
2 Knoblauchzehen
25 g Meersalz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
200 g Zwiebelwürfel, in 1 EL Öl angebraten
½ geriebene Muskatnuss
grober Schweinedarm 30/32 (ca. 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)



ZUBEREITUNG

Pfeffer, Piment, Wacholder und Kümmel in einer heißen Pfanne anrösten und in einem Mörser fein zerstoßen. Schweineschulter, Rindfleisch und Schweinespeck in längliche Streifen schneiden. Petersilien-, Majoran- und Thymianblättchen abzupfen. Knoblauch abziehen. Das vorbereitete Fleisch mit den zerstoßenen Gewürzen, Kräutern, Salz, Knoblauch, Zitronenschale und Zwiebel in einer Schüssel mischen. Mit Muskat würzen. Alle Zutaten gut miteinander vermischen und anschließend durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Ein Viertel der Wurstmasse nochmals durch den Fleischwolf drehen. Masse gut mit den Händen vermischen und in eine Wurstmachine füllen, die mittlere Fülltülle aufsetzen. Schweinedarm auf die Tülle fädeln. Den Darm nicht zu fest füllen und ca. 18 cm lange Würste formen.